

Makkelijke ovenschotel met prei en rookworst

Ingrediënten (voor 2 personen)

3 grote aardappelen
2 stengels prei
½ bakje Boursin
geraspte kaas
1 rookworst
scheutje melk
klontje roomboter



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een ovenschaal in. Kook de aardappelen gaar en maak er een smeùige puree van met de melk en een klontje roomboter. Snij de prei in ringen en bak deze in wat olie. Roer de Boursin door de prei als deze bijna gaar is. Kruid het geheel met peper en zout. Doe het preimengsel in de ovenschaal en verdeel de aardappelpuree eroverheen. Bestrooi de schotel met geraspte kaas. Zet het gerecht in de oven totdat je een lekker bruin korstje hebt. Serveer de schotel met rookworst.

Eet smakelijk!



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

(recept van Lia vd Meer)